de la compositione bianca sotto & sopra & torno atorno alli detti rosci formarai queste ouia politamente. Et ad vno ad vno le conciarai nel piatto, ch parerano auedere ouia dure ch siano mo date Et destemperata & fatta ben ligda vn poca di quella compositione bianca co acqua Rosata, & Zuccaro calda o freda como ti piace piu la poterai gittar sopra le ditte ouia ch parera vn latte, Et se piu te piacesseno asciutto, lasciale senza gittarui suso questo licori ma i loco suo vi metterai del Zuccaro fino spolueriZato.

Riso in miglior modo ch quel de sopra.

A ua il riso co acqua calda tanto ch sia ben bianco & mettilo asciuccar sopra vn taglioro, & asciutto il farai bollir co latte de capra o da mandole secundo il tempo, & questo perch illatte gli da miglior substantia cocendolo i esso ch no fa in lacqua gli metterai ancora del sale temperatamente ch no sia troppo salato, E se voli ch sia bono no gli manchar del Zuccaro ma mettigline habundantissimamete.

Pastello volatuo

A vna forma di pastello ben grande, & i nel fondo gli farai vn bucho tanto ch vi possi passar il pugno, o/ maguore se ti piace, & ch le sporide. dattorno siano vn poco altucelle oltra la comuna consuetudine, & piena di farina la farai coc nel forno, Et cotta aperto quello busolo di sotto ne cauarai fora la farina, & hauerai apparecchiato vn altro pastelletto pieno di bona roba ben cotto, & stagionato sotto ala mesura di quello busolo ch ha di sotto la forma grande, & per quello lo metterai i la ditta forma, & i quello uoto ch restara atorno atorno al piccolo pastello gli mettirai dellucelli viui quanti gline possono capere, & li ditti vcellini uoglono esser posti in quel ponto chel voli mandar in tauola, & seruito inanti acoloro ch sedono alconuito farai leuar il coperchio di sopra, & uolarando via quelli vcellini, Et questo per dar festa & sollazo ala briata, Et perch non rimagano gabati gli farai tagliare del pastello picholo, Et como duco de vno ne poi fare piu quanti ti piace. Ilsimile poterai far i modo di torta componendo le cose, & adattandole i tal manera chelle passino bene.